



Saucisson sec d'Auvergne ou saucisse sèche d'Auvergne

Charcuterie

LE PRODUIT

Les saucissons secs et saucisses sèches d'Auvergne IGP sont élaborés à partir de viandes de porc exclusivement, avec du sel, des épices et une touche d'ail. Ils sont présentés le plus souvent entiers avec leur boyau naturel. □ Leurs formes et poids varient selon les boyaux utilisés. Petit indice pour repérer le vrai du faux : jamais vous ne trouverez ces produits enrobés d'herbes ou d'épices, ou fumés.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Saucisson sec d'Auvergne et la Saucisse sèche d'Auvergne séduisent avec leur tranche rouge à rouge sombre et leur goût relevé d'une pointe d'ail. Moelleux ou fermes, de forme droite, enroulée ou en fer à cheval, il y en a pour tous les goûts et toutes les occasions !

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Saucisson sec d'Auvergne et la Saucisse sèche d'Auvergne sont produits dans tout le Cantal, le Puy-de-Dôme et la Haute-Loire, mais aussi dans une partie de l'Allier et quelques communes de la Corrèze et du Lot. Les entreprises de salaison sont implantées historiquement dans cette zone de massifs qui présente des conditions naturelles favorables à la conservation des viandes par séchage.

UN PRODUIT RECONNU

L'IGP Saucisson sec d'Auvergne et la Saucisse sèche d'Auvergne bénéficient d'une IGP depuis 2016. Réputés depuis plus d'un siècle, ils présentent des caractéristiques héritées des usages de fabrication traditionnels.

Le saviez-vous

Dans "Le Bouclier arverne", onzième album d'Astérix le Gaulois paru en 1968, à l'heure du repas, une Saucisse sèche d'Auvergne est proposée en dessert ! Les saucissons et les jambons d'Auvergne, ainsi que des tresses d'ail, sont également représentés, accrochés sur les poutres au plafond de l'auberge.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Consortium des Salaisons d'Auvergne (CSA)

9 allée Pierre de Fermat

63170 AUBIERE

N°SIRET : 30978836200049

Contact : DAVIET Hélène

Tél. : 04 70 64 76 47

Mél. : h.davlet@apvc.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Aurillac

Village d'entreprises
14 avenue du Garric
15000 AURILLAC

N°SIRET : 13000270200038

Tél. : 04 71 63 85 42

Fax : 04 71 63 85 43

Mél. : INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL:

<https://www.inao.gouv.fr/produit/saucisson-sec-dauvergne-ou-saucisse-seche-dauvergne-4180>

List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_SaucissonSaucis
sedAuvergne_A_201604.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_SaucissonSaucis
sedAuvergne_A_201604.pdf)
2. <mailto:h.daviet@apvc.fr>
3. <mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>